IH炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書、本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型名	NP-KA10/NP-KA18
●お客様 お名前	☎
●お客様 ご住所 〒	
●お買い上げ日 年 月 日	●販売店名・住所 ☎
保証期間 お買い上げ日より 本体1年	

修理メモ

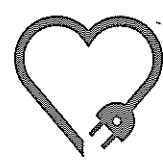
●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。

1. ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   (イ)使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
   (ロ)お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
   (ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障および損傷。
   (ニ)一般家庭用以外(たとえば業務用の長時間使用、車輌、船舶へのとう載)に使用された場合の故障および損傷。
   (ホ)本書のご提示がない場合。
   (ヘ)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
   (ト)消耗部品の交換。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2391

愛情点検 長年ご使用のIH炊飯ジャーの点検を!

こんな症状はありませんか
- ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ、がたつき、ゆるみがある
- 炊飯中、底部のファンが回っていない
- その他の異常や故障がある

▶ ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

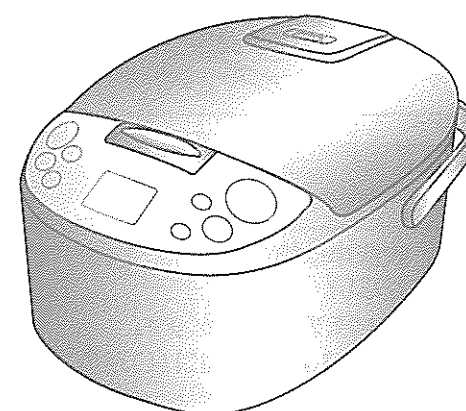
NP-KA型 ©Ⓑ Ⓐ

ZOJIRUSHI

家庭用

IH炊飯ジャー 極め炊き(きわめだき)

型名 NP-KA10型 1.0Lサイズ / NP-KA18型 1.8Lサイズ

取扱説明書・お料理ノート

●このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。

保証書つき

もくじ

お料理ノート

お料理ノートに記載している計量単位	●米の計量は付属の計量カップで行ってください。 ●大さじ1＝ 15mL ●小さじ1＝ 5mL	普通精白米、玄米、発芽玄米→「白米用」の計量カップで（1カップ＝180mL） 無 洗 米→「無洗米専用」の計量カップで（1カップ＝171mL）

五目ご飯

メニュー：[炊きこみ]を選びます

材料(4～5人分)
米 ……… 3カップ
鶏肉(またはしらす干し) …………… 50g
油あげ …… 1/2枚
にんじん …… 35g
こんにゃく …… 35g
ごぼう …… 35g
干ししいたけ ……… 2～3枚

A { 薄口しょうゆ、みりん …… 各大さじ1 1/2
塩 … 小さじ1/2
だしの素 …… 小さじ1/2 }

干ししいたけのもどし汁、絹さや(ゆでる)またはみつば ……… 適宜

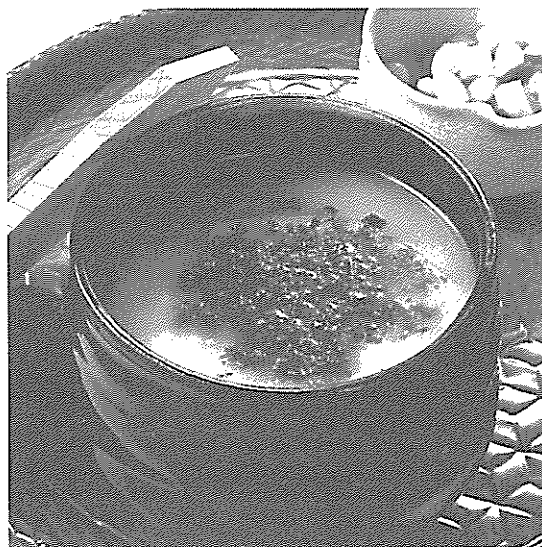
つくり方
1 1cm角に切った鶏肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
2 にんじんは小さめのたんざくに切ります。こんにゃくはたんざくに切り、熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。干ししいたけは水でもどして石づきを取り、細切りにします。
3 干ししいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。
4 米は洗って3を加え、[白米]の水位目盛3まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**
5 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。
6 (メニュー)キーを押して[炊きこみ]を選び、続いて(炊 飯)キーを押します。
7 保温になれば、混ぜてほぐします。
8 器に盛り、絹さややみつばをかざります。

七草がゆ

メニュー：[おかゆ]を選びます

材料(4～5人分)
米 ………………………… 1カップ
青菜類（あれば春の七草※、なければその他の野菜類） ………………………… 75g
塩 ………………………… 少々

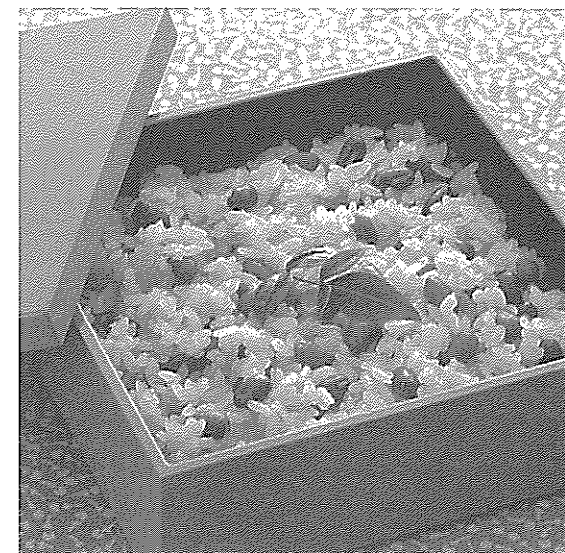
つくり方
1 青菜類は洗って熱湯でゆで、水にとって冷まし、水けを絞って小口切りにしておきます。
2 米は洗い、[おかゆ]の水位目盛1まで水を入れます。
3 (メニュー)キーを押して[おかゆ]を選び、続いて(炊 飯)キーを押します。
4 保温になれば外ぶたを開け、1と塩を加えて軽く混ぜます。または、器に盛り、1を上にのせます。

●おかゆを炊く場合は…
①必ず[おかゆ]メニューを選ぶ
②「七草がゆ」などの青菜を入れるおかゆをつくる場合は、青菜はあらかじめゆでておき、おかゆが炊き上がってから加える
以上のことを守らないと、**ふきこぼれや蒸気口の目詰まりの原因となり危険です。**

※春の七草：セリ、ナズナ、ゴギョウ、ハコベラ、ホトケノザ、スズナ（カブ）、スズシロ（ダイコン）の7種

赤 飯

メニュー：[おこわ]を選びます

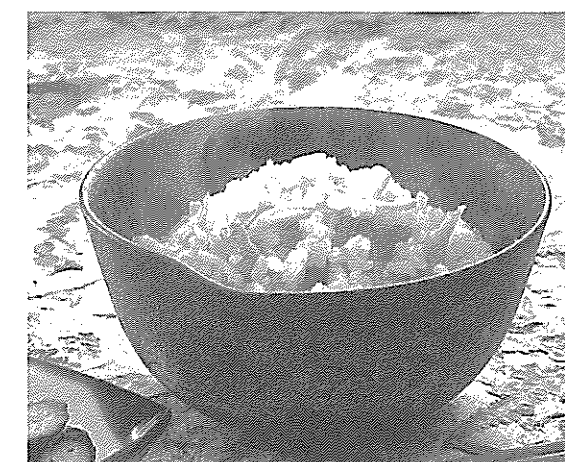
材料(4～5人分)
もち米 ………………………… 3カップ
あずき ………………………… 50g
ごま塩 ………………………… 適宜

つくり方
1 米は洗い、ざるにあげて30分以上水切りします。
2 あずきは洗って別のなべに入れ、2カップの水を入れ、火にかけて約2分間沸とうさせ、ゆでこぼします。再び3カップの水を入れ、豆の腹が割れずに指で押すとつぶれる程度まで、約20分ぐらいゆでて、あずきと煮汁を分けます。
3 1をなべに入れ、2の煮汁を加えて[おこわ]の水位目盛3まで水をたして**なべの底からよく混ぜ、**2のあずきを米の上に平らにのせます。
4 (メニュー)キーを押して[おこわ]を選び、続いて(炊 飯)キーを押します。
5 保温になれば、混ぜてほぐします。器に盛り、お好みでごま塩をふりかけてください。

●もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。

玄米の炊きこみご飯

メニュー：[玄 米]を選びます

材料(4～5人分)
玄米 ………………………… 3カップ
鶏肉 ………………………… 80g
油あげ ………………………… 1枚
にんじん、こんにゃく、ごぼう …… 各35g
A { 薄口しょうゆ ……………… 大さじ3
みりん ……………… 大さじ1/2 }

つくり方
1 鶏肉は1cm角に切り、油あげは一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切ります。
2 にんじん、こんにゃくはたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにして水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。
3 米は洗ってAを加え、[玄米]の水位目盛3まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**
4 1と2の具を3の米の上に平らにのせます。
5 (メニュー)キーを押して[玄米]を選び、続いて(炊 飯)キーを押します。
6 保温になれば、混ぜてほぐします。

●玄米は、もみ殻などを取り除く程度に洗ってください。
●米に具を加えて炊く場合は、1.0Lサイズでは1～4カップの間で、1.8Lサイズでは2～6カップの間で炊いてください。

お手入れ

●必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷えてから行ってください。
●シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わないでください。

外側のお手入れ

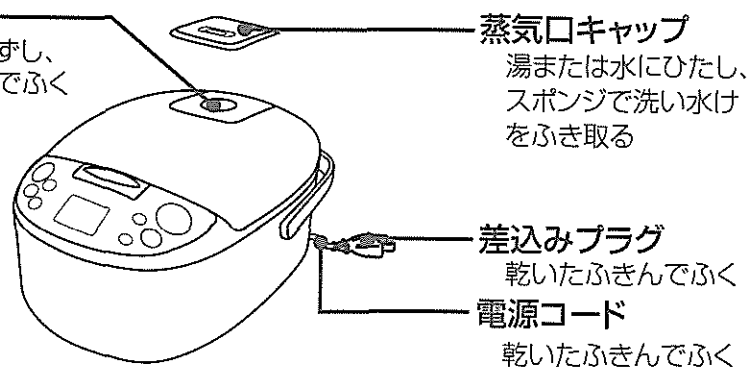
蒸気口キャップ取り付け部
蒸気口キャップを上に引いてはずし、本体部分を固くしぼったふきんでふく

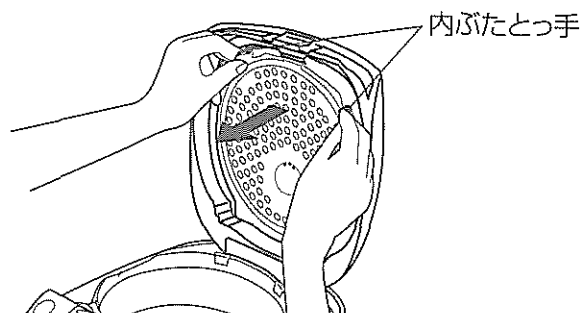
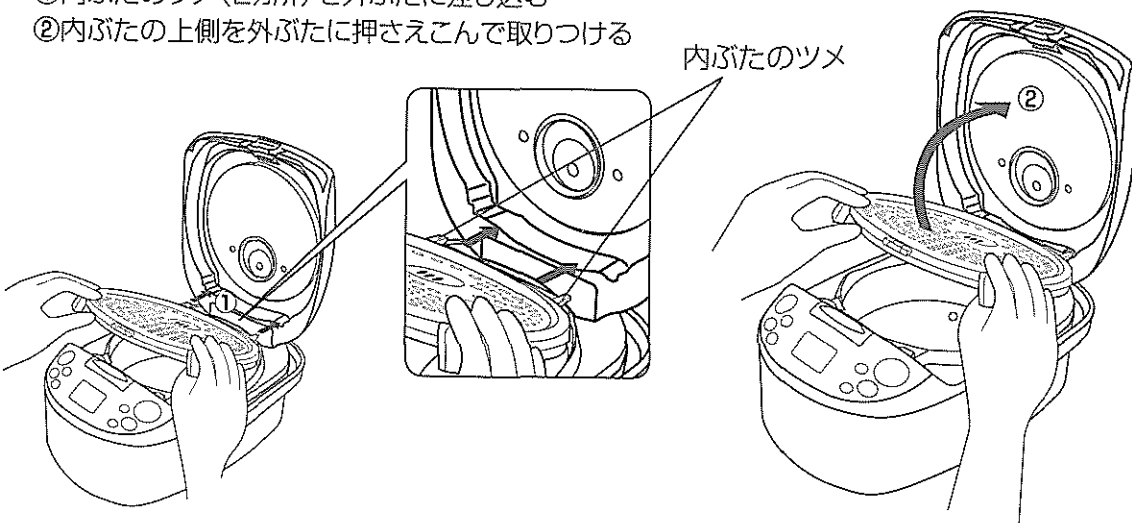
外　側
せっけん液を含ませたあと、固くしぼったふきんでふく
操作部は乾いたふきんでふく
プッシュボタンの周囲に生米などが入ったときは竹ぐしやつまようじで必ず取り除く

蒸気口キャップ
湯または水にひたし、スポンジで洗い水けをふき取る

差込みプラグ
乾いたふきんでふく

電源コード
乾いたふきんでふく

●化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。

内ぶたのはずし方・つけ方

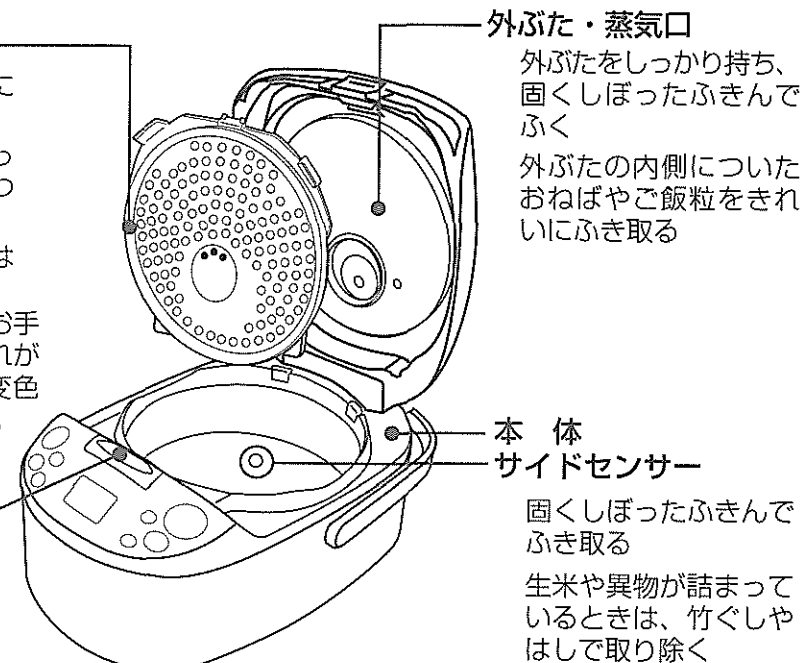
はずし方
内ぶたとっ手を手前に引く

つけ方
①内ぶたのツメ（2ヵ所）を外ぶたに差し込む
②内ぶたの上側を外ぶたに押さえこんで取りつける

お手入れ　交換部品

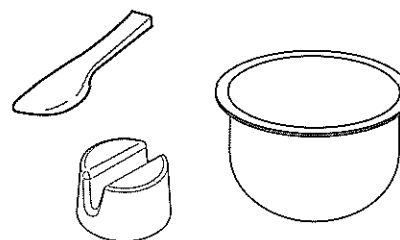
内側のお手入れ

内ぶたセット（内ぶた）
内ぶたパッキン
内ぶたごと、湯または水にひたしスポンジで洗う
ご飯粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしやつまようじで取り除く
●内ぶたパッキンは取りはずせません。
●内ぶたはご使用後、必ずお手入れをしてください。汚れが残ったまま放置すると、変色やさびの原因となります。

プッシュボタン
プッシュボタン付近に落ちたご飯を取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

外ぶた・蒸気口
外ぶたをしっかり持ち、固くしぼったふきんでふく
外ぶたの内側についたおねばやご飯粒をきれいにふき取る

本　体
サイドセンサー
固くしぼったふきんでふき取る
生米や異物が詰まっているときは、竹ぐしやはしで取り除く

しゃもじ・しゃもじ置き・なべのお手入れ

スポンジなどのやわらかいもので洗う
汚れが気になる場合は中性洗剤（食器用洗剤）を使って洗う

お願い
なべのフッ素皮膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいなお取り扱いをお願いします。
フッ素皮膜を傷めないために次のことをお守りください。
■スプーンや茶わんなど入れて洗わない
■みがき粉やたわしなどで洗わない
■酢は使わない
■調味料を使ったときは早めにお手入れする

お知らせ
なべのフッ素皮膜は使用により消耗します。
●色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障や、人体への影響（害）はありません。

交換部品

●損傷した場合は、新しい部品と交換（有償）してください。
●交換の際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。

部品名	部品番号
内ぶたセット（1.0Lサイズ）	C80
内ぶたセット（1.8Lサイズ）	C81
な　べ（1.0Lサイズ）	B236
な　べ（1.8Lサイズ）	B219
しゃもじ	SHAKN
無洗米専用計量カップ	61-7824

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

	症状	●お調べいただくこと
炊飯	ご飯が、かたい やわらかい	●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄、産地、保存期間（新米・古米）などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●白米急速炊飯をすると、ご飯がかためになります。 ●なべが変形していませんか?
	ご飯が、ひどく焦げる	●なべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついているためです。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか?
	炊飯中にふきこぼれる	●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか? ●蒸気口キャップをつけ忘れていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか?
	炊飯できない キー操作できない	●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか? ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか? → P22「こんな表示をしたとき」参照 ●なべが入っていますか? → なべを入れてください。 ●保温ランプ・おやすみ保温ランプが点灯していませんか? → 「とりけし」キーを押してから再度「炊飯」キーを押してください。
	炊飯・保温中に「ジー」と音がする	●マイコンが火力調節をしている音です。
	炊飯・保温中に「ブー」と音がする	●内部の熱を外へ出すために、ファンが回っている音です。
	外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	●内ぶたが変形していたり、内ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。 ●内ぶたパッキンが汚れていませんか? → 汚れている場合はお手入れをしてください。

	症状	●お調べいただくこと
保温	保温中、ご飯がにおう 変色する 乾燥する ひどくつゆがつく	●12時間以上の「標準の保温」をしていませんか? ●少量のご飯を保温していませんか? ●しゃもじを入れたまま保温していませんか? ●冷めたご飯をあたため直していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか? → 炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。 ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 → 念入りになべを洗ってください。 ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか。保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因となります。 → P7「おいしく保温」参照
	おやすみ保温ができない	●「おやすみ保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか? → P14「標準の保温」「おやすみ保温」参照 ●保温経過時間が12時間経過していませんか? → 保温経過時間が12時間経過すると「おやすみ保温」を受けつけません。 ●冷めたご飯を保温していませんか? → なべの温度が低いと「おやすみ保温」を受けつけません。
	保温経過時間表示しない	●現在時刻を表示していませんか? → 「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。 P14「お知らせ」参照
予約	予約をするとすぐに炊飯がはじまる	●現在時刻は合っていますか? → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
	予約時刻に炊けない	●現在時刻は合っていますか? → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。
	予約できない	●予約操作の最後に「炊飯」キーを押しましたか? → 「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ●「7:00」が点滅していませんか? → 時刻合わせをしないと予約を受けつけません。P15「時刻の合わせ方」参照
その他	停電が起こったら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯を沸かしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 → 炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。

こんな表示をしたとき

表示	●お調べいただくこと
エラー表示 E01 E02 E07	●故障です。→　お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
E06	●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。→　コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。
H04	●なべの入れ忘れです。→　なべを確実に入れてください。
H01 H02	●ふたセンサーまたはサイドセンサーが高温になっています。→「とりけし」キーを押し、ふたを開け約15分間冷ましてください。（やけどにご注意ください。）
表示が消えた 7:00 が点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを抜くと表示や記憶（現在時刻・メニュー・保温状態）は消えますが、差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有償で電池をお取りかえいたします。
表示がおかしくなる	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。→「7:00」が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理をお申しつけされるとき

≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料、部品代、出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。

所在地、電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内
消耗品・部品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-fresco.com/

お客様ご相談センター

0570-011874
ナビダイヤル　市内通話料金でご利用いただけます

受付時間　9:00～17:00　月曜日～金曜日（祝日、弊社休業日を除く）
- 携帯電話・PHSでのお問い合わせ　Tel　(06)6356-2451
- ファクシミリでのお問い合わせ　Fax　(06)6356-6143

製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

仕様

型名			NP-KA10	NP-KA18
炊飯容量（約L）［　］内はカップ数	白米・白米急速		0.09～1.0　[0.5～5.5]	0.18～1.8　[1～10]
		無洗米	0.09～0.94　[0.5～5.5]	0.17～1.71　[1～10]
	すしめし		0.18～1.0　[1～5.5]	0.18～1.8　[1～10]
		無洗米	0.17～0.94　[1～5.5]	0.17～1.71　[1～10]
	炊きこみ		0.09～0.72　[0.5～4]	0.36～1.08　[2～6]
		無洗米	0.09～0.68　[0.5～4]	0.34～1.03　[2～6]
	おかゆ		0.09～0.27　[0.5～1.5]	0.09～0.45　[0.5～2.5]
		無洗米	0.09～0.26　[0.5～1.5]	0.09～0.43　[0.5～2.5]
	おこわ		0.18～0.72　[1～4]	0.36～1.08　[2～6]
		無洗米	0.17～0.68　[1～4]	0.34～1.02　[2～6]
	玄米		0.18～0.72　[1～4]	0.36～1.44　[2～8]
	発芽玄米		0.09～0.72　[0.5～4]	0.36～1.44　[2～8]
定格			交流 100V 1230W　50/60Hz	交流 100V 1350W　50/60Hz
平均保温時消費電力			32W	42W
炊飯方式			IH（誘導加熱）方式	
電源コードの長さ			1.0m（コードリールつき）	
外形寸法（約cm）			幅25×奥行36.5×高さ19.5	幅28×奥行39×高さ23
質量			約3.8kg	約4.6kg

- 取り消し状態（炊飯・保温をしていないとき）の消費電力は、約0.9Wです。
- 平均保温時消費電力は、室温20℃で最大炊飯容量の場合です。
- 特定地域（高い山・厳寒地）においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくおさけください。